お料理ノート つづき

山菜おこわ

メニュー：[おこわ]を選びます。

材料(4～5人分)
もち米……3カップ
山菜水煮(パック入り)……75g
A{みりん……大さじ1
A{塩……小さじ1

つくり方
1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 1をなべに入れてAを加え、[おこわ]の水位目盛3まで水をたし、なべの底からよく混ぜます。その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
3 (メニュー)キーを押して[おこわ]を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
4 保温になれば、混ぜてほぐします。

●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

玄米の炊きこみご飯

メニュー：[玄米]を選びます。

材料(4～5人分)
玄米……3カップ
鶏肉……80g
油あげ……1枚
にんじん・こんにゃく・ごぼう……各35g
A{薄口しょうゆ……大さじ3
A{みりん……大さじ1/2

つくり方
1 鶏肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
2 にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
3 米は洗いAを加え、[玄米]の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
5 (メニュー)キーを押して[玄米]を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
6 保温になれば、混ぜてほぐします。

●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
●具を加えて炊く場合は、
1.0Lサイズでは1～4カップの間で、1.8Lサイズでは2～6カップの間で炊いてください。

●掲載の分量は、作れる最大量です。これ以上の分量ではできあがりが不十分になったり、内ぶたセットに生地がつく場合があります。

スポンジケーキ 設定時間:1.0Lサイズ45分、1.8Lサイズ65分

メニュー：[ケーキ]を選びます。

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
薄力粉(ふるっておく)	120g	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	4個	6個
砂糖	100g	150g
バニラエッセンス	少々	少々
A 牛乳	大さじ1	大さじ1 1/2
A バター	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用)	適宜	適宜
バター(なべ塗り用)	適宜	適宜

つくり方
1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 Aを湯せんにかけて温めておきます。
3 ボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2～3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。
5 4に薄力粉を加えて、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。その後、Aを加えて泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
6 なべに5の生地を入れ、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
7 (メニュー)キーを押して[ケーキ]を選び、続いて(炊飯)キーを押します。(スポンジケーキの設定時間は1.0Lサイズは45分、1.8Lサイズは65分です。)
8 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。
9 お好みで泡立てた生クリームや果物などを飾ります。
＊バリエーション:チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせてふるってください。
(使用量は1.0Lサイズで大さじ1 1/2、1.8Lサイズで大さじ2です。)

チーズケーキ 設定時間:1.0Lサイズ60分、1.8Lサイズ80分

メニュー：[ケーキ]を選びます。

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
クリームチーズ	200g	300g
砂糖	50g	70g
砂糖(卵白泡立て用)	30g	50g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	3個	5個
薄力粉(ふるっておく)	30g	50g
生クリーム	50mL	60mL
レモン汁	小さじ4	大さじ2
バニラエッセンス	少々	少々
溶かしバター	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用)	適宜	適宜
バター(なべ塗り用)	適宜	適宜

つくり方
1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジ500Wで約30秒加熱してやわらかくしておきます。
3 ボールに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。
4 3に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。
5 別のボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2～3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
6 4に5を加えてゴムベラなどで泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
7 なべに6の生地を入れ、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
8 (メニュー)キーを押して[ケーキ]を選び、続いて(炊飯)キーを押します。(チーズケーキの設定時間は1.0Lサイズは60分、1.8Lサイズは80分です。)
9 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。(できあがり直後はケーキがやわらかいため、くずれないようにご注意ください。)
10 冷蔵庫で冷やし、お好みで泡立てた生クリームや果物などを添えます。
＊バリエーション:レーズンを加える場合はレーズンをラム酒(適宜)でひたしてやわらかくし薄力粉少々をまぶして手順6のあとに加えてください。
(使用量は1.0Lサイズで30g、1.8Lサイズで50gです。)

お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
●食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。（傷・変形・変色の原因になります。）
●お手入れ後は、内ぶたセット、蒸気口セット、しゃもじ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

外　側
固く絞った柔らかい布でふく
操作部は乾いた柔らかい布でふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

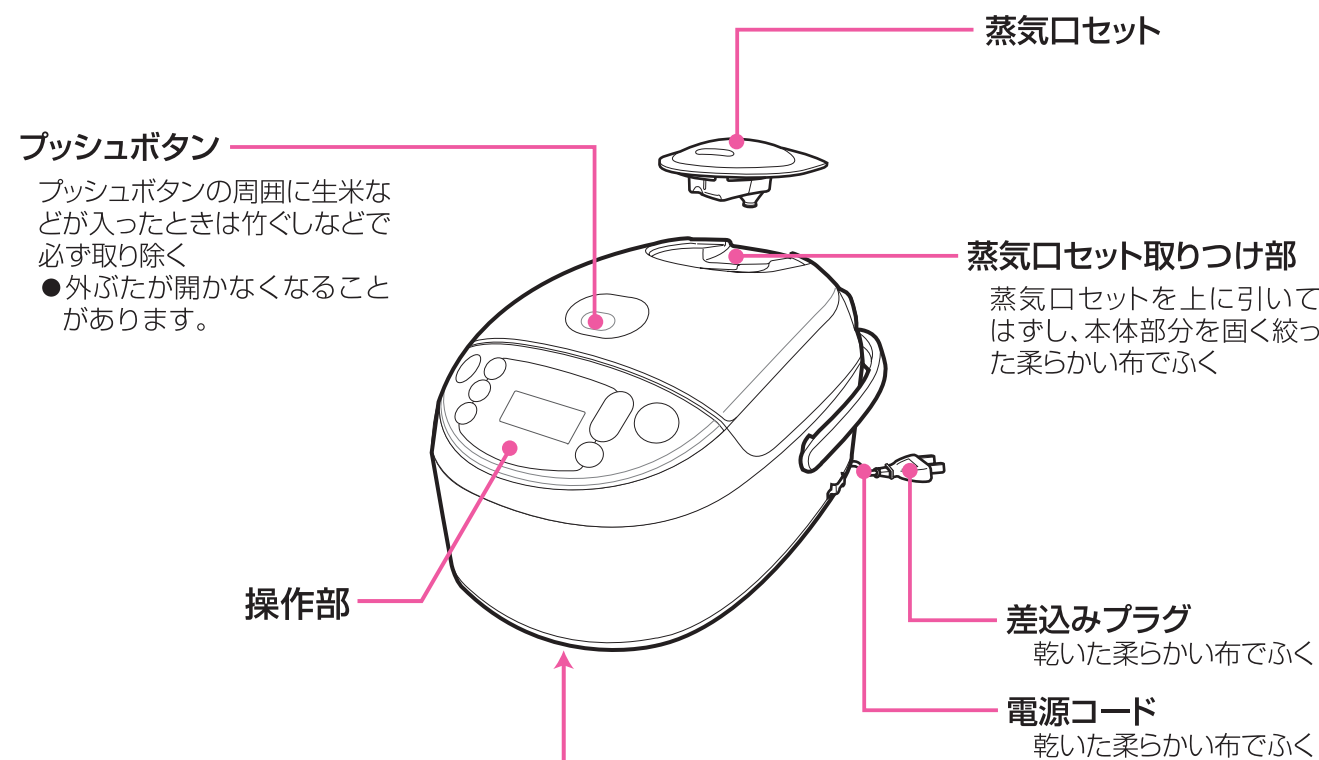
蒸気口セット

プッシュボタン
プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしなどで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

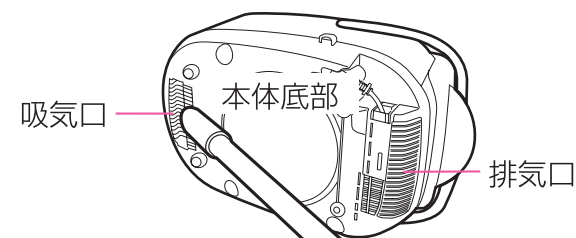
蒸気口セット取りつけ部
蒸気口セットを上に引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

操作部

差込みプラグ
乾いた柔らかい布でふく

電源コード
乾いた柔らかい布でふく

吸気口（本体底部）

本体底部の吸気口を掃除機で掃除してください。（月に1度程度）
ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。

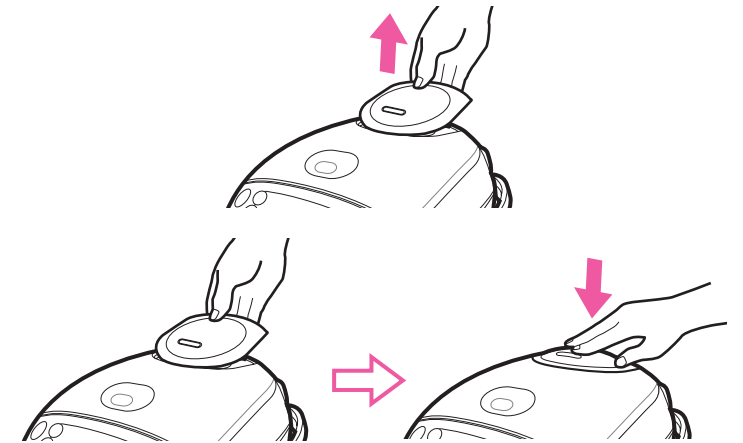
吸気口
本体底部
排気口

蒸気口セットのお手入れ　お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いする

蒸気口セットのはずし方

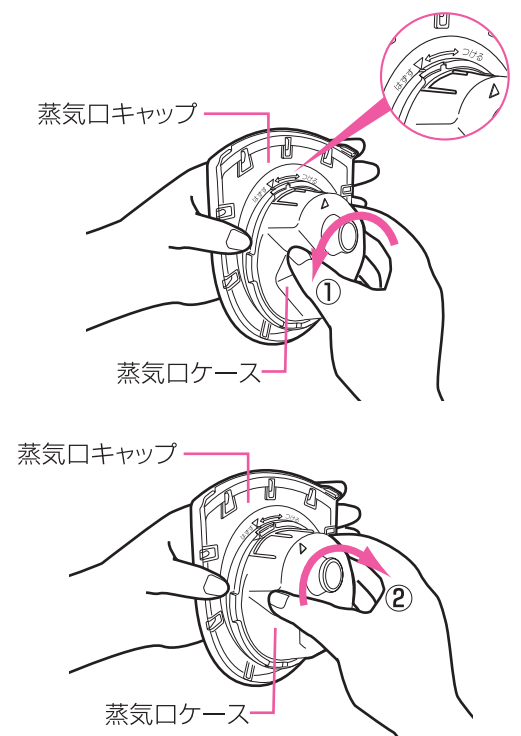
蒸気口セット後方を持って矢印方向（上向き）に引っ張ってはずす

蒸気口セットのつけ方

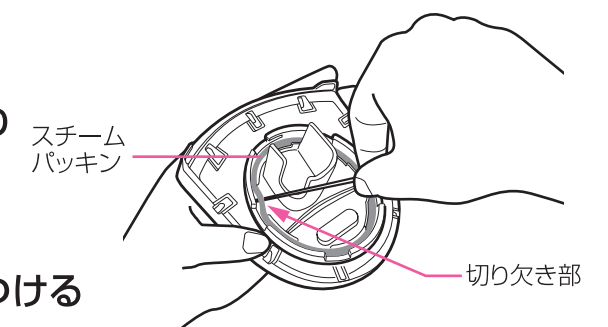
蒸気口セット後方を持って矢印方向（下向き）に押して取りつける

蒸気口ケースのはずし方

蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす（①）

蒸気口ケースのつけ方

蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける（②）

スチームパッキンのはずし方・つけ方

はずし方
竹ぐしなどで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす

つけ方
蒸気口キャップの溝の奥まできっちりと取りつける
●取りつけが不十分ですと蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

お手入れ つづき

内側のお手入れ

安全弁

指で軽く中のボールを動かして異物がないかを確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

内ぶたセット

●内ぶたセットはご使用後、湯または水にひたしスポンジで洗い、水分をよくふき取ってください。汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●分解しないでください。
故障の原因になります。

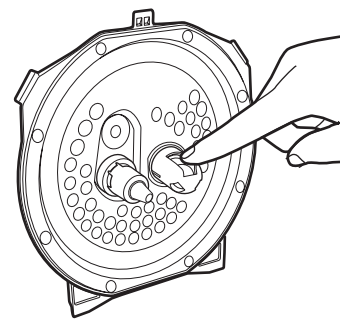
（表）

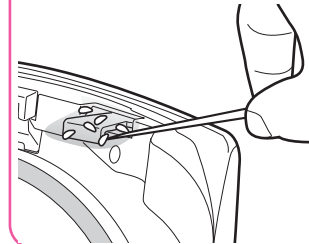
（裏）

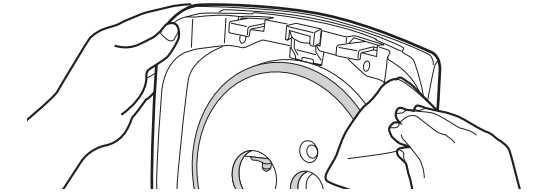
内ぶたパッキン

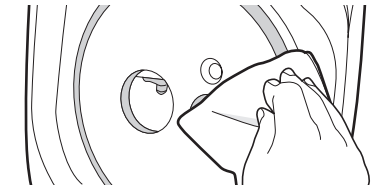
●ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
●内ぶたパッキンは取りはずせません。

圧力調整装置

指で軽く2〜3回押し、スムーズに動くか確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

フック

ご飯粒や米粒などの異物があると、外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがありますので、竹ぐしなどで取り除く

外ぶた

内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●汚れが残ったまま放置すると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。

外ぶたパッキン

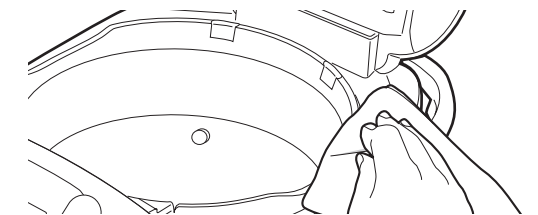
内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●外ぶたパッキンは取りはずせません。

サイドセンサー

固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

つゆ受け部

つゆがたまるときがあるので、固く絞った柔らかい布でふき取る

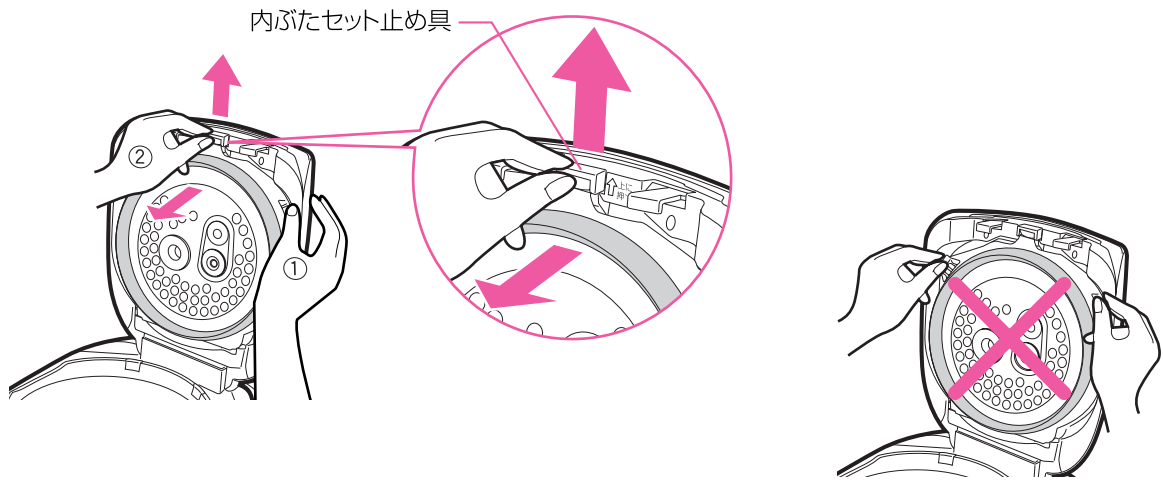
フックの受け部

ご飯粒や米粒などの異物があると、外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがありますので、竹ぐしなどで取り除く

本体と外ぶたの間（斜線部）

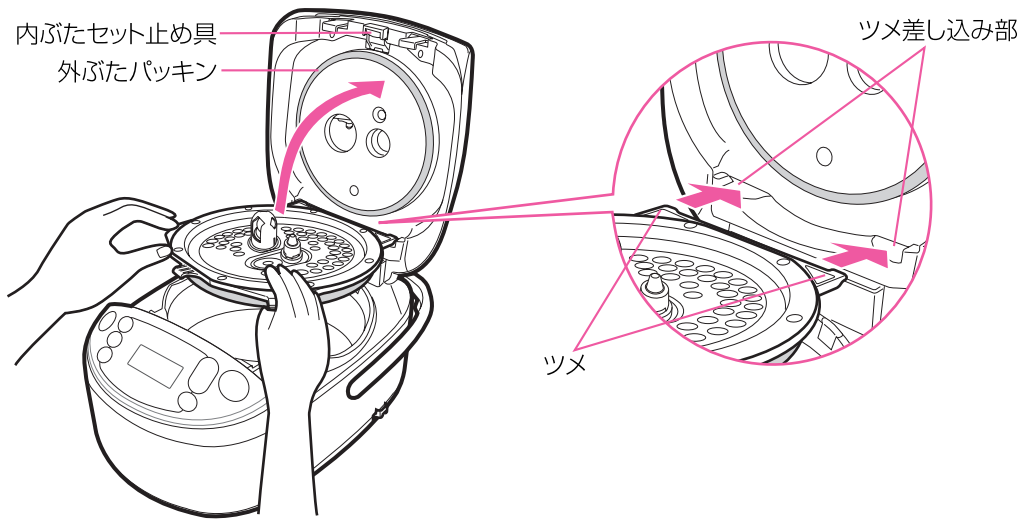
ご飯粒や米粒などの異物が付着したまま外ぶたを閉めると、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

お手入れ つづき

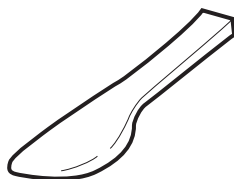
内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方
内ぶたとっ手を片手でささえながら（①）、内ぶたセット止め具を押し上げて（②）はずす

●内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。
（内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。）

つけ方
内ぶたセットのツメ（2ヵ所）を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

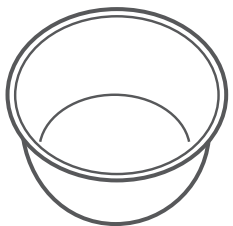
●取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。

付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

しゃもじ

しゃもじ受け

計量カップ

白米用（180mL）　無洗米専用（171mL）

なべ → P.5

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1. なべの「白米」の水位目盛（1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2）まで水を入れる
2. 外ぶたを閉め（メニュー）を押して「白米急速」を選ぶ
3. （炊飯）を押す
4. メロディー（ブザー）が鳴り、保温に切りかわったら（とりけし）を押す
5. 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする → P.28

交換部品

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
（ホームページでのご購入はP.38参照）

部　品　名	部品番号
内ぶたセット（1.0Lサイズ）	C131-6B
内ぶたセット（1.8Lサイズ）	C132-6B
な　べ（1.0Lサイズ）	B316-6B
な　べ（1.8Lサイズ）	B317-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

故障かなと思ったとき

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか？ ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？　→　炊き上がったご飯をよくほぐしてください。
	ご飯が、 ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
	炊飯中に ふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか？ ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？ ●メニューや水加減を間違えていませんか？　→　P.14
	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？　→　P.37 ●なべが入っていますか？　→　なべを入れてください。 ●低め保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか？　→　「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。 ●外ぶたが完全に閉まっていますか？　→　外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。 ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていませんか？　→　竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
	炊飯・保温中に 音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。 ●炊飯開始およびタイマー予約完了直後の「カチャ、ゴロゴロ、カチャ」音は、外ぶたが完全に閉まっているかを確認する装置が動く音です。
	外ぶたと本体の 間から蒸気が もれる	●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたパッキンが汚れていませんか？　→　汚れている場合はお手入れをしてください。 ●圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか？　→　再度つけ直してください。

	症　状	●お調べいただくこと
ケーキ	ケーキが 生焼けになる ふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか？　→　お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。　→　P.18、P.27 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか？　→　卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか。卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか？　→　材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ（練りすぎ）ていませんか？　→　かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか？　→　具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか？　→　お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか？　→　生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れたあと、底を「パンパン」と何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか？　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキが ふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか？ →　ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
	ケーキが なべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか？　→　バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。（バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。） ●なべが変形していませんか？　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキが くずれる	●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
	ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか？　→　なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 ●ケーキの調理時間が長くありませんか？　→　お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。　→　P.18、P.27
	●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。　→　なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。	

故障かなと思ったとき つづき

	症　状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → 念入りになべを洗ってください。 → P.33 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 → P.9 ●24時間以上の「低め保温」をしていませんか?
	保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか? ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	●「高め保温」を使う → (ご飯のにおいの発生やべちゃつきをおさえる効果があります。) → P.20
	「低め保温」ができない	●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? → P.20 ●保温経過時間が12時間経過していませんか? → 保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか? → なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。
	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか? → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 → P.20「お知らせ」参照
	保温中に報知音が鳴る	●ご飯ほぐし忘れ報知音が鳴っています。 → ご飯をほぐし、外ぶたを閉めてください。 ●外ぶたが開いていませんか? → 外ぶたを閉めてください。
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約した炊き上がり時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか? → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか? → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 → P.21 ●外ぶたが完全に閉まっていますか? → 外ぶたを閉め直してください。 ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていませんか? → 竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
	外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 → P.30

こんな表示をしたとき

	表　示	●お調べいただくこと
エラー表示	E01 E02 E07 E09 E11 E12 E13	●故障です。 → お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 → コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
	E17	●「H17」が連続で5回表示されますと「E17」になり、キーを受けつけません。 → 「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯」キーを押してください。 ●上記以外の場合は故障です。 → お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 → 「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。 (やけどにご注意ください。)
	H04	●なべの入れ忘れです。→ なべを確実に入れてください。
	H09	●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。 → 外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、自然に圧力が下がるまで待ってください。「H09」表示が消えたあとに、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。 → お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	H17	●外ぶたが完全に閉まっていません。 → 5秒以内の場合 外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。 炊飯ランプ (炊飯)(点灯) が点灯し、炊飯を開始します。 → 5秒以上の場合 「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯」キーを押してください。
	表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
	圧力 が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。(約5~20分) 点滅している間キーは受けつけません。
	表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 → 「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間について

保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
消耗品・部品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター

0570-011874

ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

- 携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ‥‥‥‥‥‥‥‥Tel　(06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ‥‥Fax　(06)6356-6143
  製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

愛情点検　長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

仕様

型名			NP-NA10	NP-NA18
炊飯容量（約L）［ ］内はカップ数	白米・白米急速		0.09～1.0　[0.5～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
		無洗米	0.09～0.94　[0.5～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	熟成炊き		0.09～1.0　[0.5～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
		無洗米	0.09～0.94　[0.5～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	炊きこみ		0.09～0.72　[0.5～4]	0.36～1.08　[2～6]
		無洗米	0.09～0.68　[0.5～4]	0.34～1.03　[2～6]
	すしめし		0.18～1.0　[1～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
		無洗米	0.17～0.94　[1～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	おかゆ		0.09～0.27　[0.5～1.5]	0.09～0.45　[0.5～2.5]
		無洗米	0.09～0.26　[0.5～1.5]	0.09～0.43　[0.5～2.5]
	おこわ		0.18～0.72　[1～4]	0.36～1.08　[2～6]
		無洗米	0.17～0.68　[1～4]	0.34～1.03　[2～6]
	玄米・玄米活性		0.18～0.72　[1～4]	0.36～1.44　[2～8]
	玄米がゆ		0.09～0.27　[0.5～1.5]	0.09～0.45　[0.5～2.5]
	発芽玄米		0.09～0.72　[0.5～4]	0.36～1.44　[2～8]
	ケーキ		薄力粉　120g分	薄力粉　180g分
定格			交流 100V 1240W 50/60Hz	交流 100V 1370W 50/60Hz
炊飯方式			圧力IH（誘導加熱）方式	
電源コードの長さ			1.0m（コードリールつき）	
外形寸法（約cm）			幅25.5×奥行39×高さ22	幅28×奥行42×高さ25.5
質量			約5.5kg	約6.5kg
最大炊飯容量			1.0L	1.8L
区分名			B	D
蒸発水量			63.0g	68.3g
年間消費電力量			98.4kWh/年	148.9kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量			202Wh	263Wh
一時間当たりの保温時消費電力量			16.9Wh	22.3Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量			0.96Wh	0.96Wh
一時間当たりの待機時消費電力量			0.85Wh	0.85Wh

- 特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。
  こうした場所での使用はなるべくおさけください。
- 日本国内交流100V専用（定格100V以外の電源では使用できません。）